Biała kiełbasa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: do 10 min
Liczba porcji: 8

Użyte akcesoria :

- nóż
- naczynie do gotowania na parze

Przygotowanie :

Krok 1 - Łopatkę wieprzową i boczek pokroić w kawałki ok. 2 cm, czosnek obrać z łuski.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka.

Krok 3 - Posiekać czosnek – czas 8 sekund, obroty 8.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zgarnąć czosnek ze ścian naczynia. Dodać połowę ilości mięsa pokrojonego na kawałki - 240 g - zamknąć pokrywę.

Krok 5 - Posiekać mięso – czas 11 sekund, obroty 7.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć mięso z czosnkiem do innego naczynia.

Krok 7 - Do naczynia miksującego włożyć drugą część mięsa – 240 g. Zamknąć pokrywę.

Krok 8 - Posiekać mięso – czas 11 sekund, obroty 7.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyjąć mięso i przełożyć do wcześniej posiekanej porcji.

Krok 10 - Do naczynia miksującego włożyć pokrojony boczek. Zamknąć pokrywę.

Krok 11 - Posiekać boczek – czas 10 sekund, obroty 6.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę, do boczku dodać posiekane mięso i przyprawy. Zamknąć pokrywę.

Krok 13 - Mieszać masę – czas 40 sekund, prędkość 3.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę, przy pomocy łopatki wyjąć masę do miski.

Krok 15 - Z mięsa uformować trzy walce o długości około 15-20 cm każdy, grubości kiełbasy. Obtoczyć kiełbasy w majeranku. Na blacie kuchennym lub desce rozłożyć folię spożywczą i dokładnie zawinąć każdą z kiełbas w folię spożywczą, ściskając mięso. Końcówki folii podwinąć pod spód i zawinąć w folię drugi raz. Ułożyć w pojemniku do gotowania na parze, przykryć pokrywą.

Krok 16 - Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, założyć pojemnik do gotowania na parze.

Krok 17 - Gotować kiełbasę na parze – temperatura 105˚C, czas 40 min.

Krok 18 - Po ugotowaniu zdjąć pojemnik, uważając na gorącą parę. Wyjąć kiełbasę, przestudzić ją i zdjąć folię spożywczą.

Wskazówki :

Zamiast majeranku lub dodatkowo można zastosować inne zioła suszone.